

Domowy paszтет z piersi kurczaka – prosty przepis krok po kroku

Paszтет z piersi kurczaka wymaga starannie dobranych składników, które zapewnią odpowiednią konsystencję i bogaty smak. **Podstawą dobrego pasztetu drobiowego** jest około 500-600 g piersi kurczaka, które stanowią 60% całej masy mięsnej. Do tego potrzebne będą:

- 150-200 g wątróbki drobiowej (dodaje głębi smaku)
- 100-150 g boczku lub słoniny (zapewnia soczystość)
- 2 średnie cebule (około 200 g)
- 2-3 ząbki czosnku
- 2 marchewki (około 150 g)
- 1 pietruszka (korzeń, około 80 g)
- 2 jajka (jako spoiwo)
- 100 ml śmietany 18% (dla kremowości)
- 50-80 g bułki tartej lub namoczonej bułki pszennej
- Przyprawy: sól (8-10 g), pieprz czarny (3-4 g), gałka muskatołowa (1-2 g), majeranek (3-4 g), ziele angielskie (3-4 ziarna), liść laurowy (2-3 sztuki)

Proporcje można modyfikować w zależności od preferencji smakowych, jednak zachowanie odpowiedniego stosunku mięsa do tłuszczu jest kluczowe dla uzyskania idealnej konsystencji.

Przygotowanie składników i technika wykonania

Proces przygotowania pasztetu z piersi kurczaka rozpoczyna się od właściwej obróbki mięsa. **Piersi kurczaka należy dokładnie oczyścić** z błon i pozostałości tłuszczu, a następnie pokroić na mniejsze kawałki. Przed dalszym przetworzeniem warto:

1. Zamarynować mięso przez 1-2 godziny w mieszance oliwy, czosnku i ziół (tymianek, rozmaryn)
2. Podsmażyć wszystkie składniki mięsne na złoty kolor, co wzmocni aromat pasztetu
3. Warzywa obrać, pokroić i zeszklić na maśle lub oliwie
4. Wszystkie składniki przełożyć do garnka, dodać przyprawę i dusić pod przykryciem przez 30-40 minut

Kluczowym elementem jest odpowiednie zmielenie składników. Dla uzyskania aksamitnej konsystencji zaleca się dwukrotne mielenie w maszynce z drobnym sitkiem. Po zmieleniu masę należy dokładnie wymieszać z jajkami i śmietaną, a następnie doprawić do smaku.

Tłuszcz odgrywa istotną rolę w pasztecie drobiowym – stanowi około 15-20% całej masy. Można wykorzystać masło, boczek lub słoninę. Dodatek tłuszczu zapobiega wysychaniu pasztetu podczas pieczenia i nadaje mu odpowiednią kremowość.

Warzywa i przyprawy to elementy, które nadają pasztetowi charakterystyczny aromat. Oprócz podstawowych warzyw, można eksperymentować z dodatkiem:

- suszonych grzybów (10-15 g)
- białego wina (50 ml)
- świeżych ziół (tymianek, rozmaryn)
- orzechów włoskich lub pistacji (30-50 g)

W naszych pasztetach w Multi Cook stawiamy na najwyższej jakości składniki, dbając o idealny balans między delikatnością mięsa drobiowego a bogatym profilem smakowym dodatków.

Proces przygotowania i techniki kulinarne

Obróbka termiczna i blendowanie

Przygotowanie idealnego pasztetu z piersi kurczaka wymaga odpowiedniej obróbki termicznej mięsa. **Gotowanie na parze** zachowuje największą soczystość piersi, jednocześnie eliminując nadmiar tłuszczu. Alternatywnie, **pieczenie w temperaturze 180°C** przez około 25 minut nadaje mięsu delikatny aromat, który wzbogaci smak pasztetu. Unikaj smażenia, które może wysuszyć mięso i utrudnić późniejsze blendowanie.

Kluczem do uzyskania aksamitnej konsystencji jest odpowiednie blendowanie:

- Mięso blenduj *dopiero po całkowitym wystudzeniu* – ciepłe składniki mogą się rozwarstwić
- Stosuj **pulsacyjne blendowanie** zamiast ciągłego – zapobiega to przegrzaniu masy
- Dodaj 2-3 łyżki bulionu lub śmietanki podczas blendowania, aby uzyskać kremową teksturę
- Dla pasztetu o bardziej rustykalnym charakterze pozostaw niewielkie kawałki mięsa nierozblendowane

Formy, pieczenie i przechowywanie

Wybór formy do pieczenia znacząco wpływa na końcowy efekt. **Ceramiczne keksówki** zapewniają równomierne pieczenie i elegancki wygląd. *Silikonowe formy* ułatwiają wyjmowanie gotowego pasztetu, ale wymagają podłożenia blachy dla stabilności. Przed waniem masy wyłóż formę papierem do pieczenia, pozostawiając zapas na bokach – ułatwi to wyjęcie pasztetu.

Optymalne parametry pieczenia:

- Mała keksówka (500g): 160°C przez 45-50 minut
- Średnia forma (800g): 160°C przez 60-70 minut
- Duża forma (powyżej 1kg): 150°C przez 80-90 minut

Gotowy [pasztet](#) powinien osiągnąć temperaturę wewnętrzną 72°C.

Sprawdź to termometrem kuchennym, wbijając go w środek formy.

Po upieczeniu pasztet należy **studzić w formie przez minimum 30 minut**, następnie wyjąć i całkowicie ostudzić na kratce. Przechowuj w lodówce do 4 dni, szczelnie owinięty folią spożywczą. Dla dłuższego przechowywania, pokrój na porcje i zamroź – zachowa świeżość do 3 miesięcy.

Serwując pasztet, pokrój go na cienkie plastry i podawaj z **chrupiącymi pieczywami wieloziarnistymi**, konfiturą z czerwonej cebuli lub żurawiną. Dla eleganckiej prezentacji udekoruj świeżymi ziołami i kroplami oliwy truflowej.